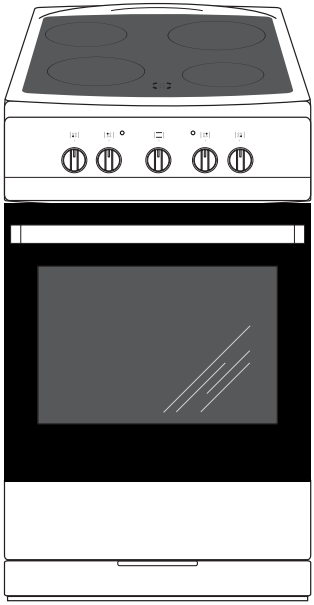
Amica



5010CE1.30QW

(ES) MANUAL DE INSTRUCCIONES.....2
(EN) INSTRUCTION MANUAL.....27

IOAK-3247 / 8061180
(04.2015./2)

ESTIMADO CLIENTE,

Gracias por elegir este producto Amica

La cocina Amica es muy fácil de usar. Después de leer este manual, el uso de la cocina no será ningún problema.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalada, ha sido comprobado minuciosamente en los puestos de control de calidad que su funcionamiento es correcto y seguro.

Rogamos lean atentamente este manual de uso antes de conectar la cocina.

Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les permitira hacer un uso adecuado.

Guarde este manual para tenerlo siempre accesible.
Siga estrictamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.

¡Advertencia!
Usar la cocina solamente después de leer el presente manual.

La cocina está destinada solamente para uso doméstico.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

CONTENIDO

Información básica.....2

Seguridad.....4

Descripción del producto.....9

Instalación 11

Funcionamiento.....13

Cocinamos en horno - consejos prácticos.....18

Limpieza y mantenimiento de la cocina.....20

Situaciones de emergencia.....25

Datos técnicos.....26

Atención!El aparato y sus partes expuestas se calientan durante el uso. Se debe guardar mucha precaución debido a la posibilidad de tocar los elementos calefactores. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo el cuidado de adultos.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, siempre que cuenten con la supervisión o sigan las instrucciones de uso del aparato, transmitidas por personas responsables de su seguridad. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el manejo del aparato no deben ser realizados por los niños sin la supervisión adecuada.

Atención! Cocinar con grasa o aceite sin supervisión puede resultar peligroso, ya que podría ocasionar un incendio.

NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta antiincendios.

Atención! Riesgo de incendio: no colocar objetos en la superficie de la cocina.

Atención! En caso de notar fisuras en la superficie de la placa, desconectar la corriente eléctrica para evitar choques eléctricos.

Durante el uso el equipo se calienta. Se recomienda mantener precaución y no tocar los elementos calientes dentro del horno.

Las partes disponibles pueden calentarse a la hora de usar. Por ello, se recomienda cuidar que los niños pequeños estén lejos del dispositivo.

Atención! No utilizar líquidos productos de limpieza abrasivos o corrosivos de limpieza ni rascadores para vidrio metálicos rugosos para la limpieza del cristal de la puerta de vidrio, ya que puede dañarse rayar la superficie, y provocar su rotura.

Atención! Evitar descargas eléctricas, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está desconectado.

Para limpiar el horno no se deben usar dispositivos de limpieza con vapor.

¡Peligro de quemadura! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga el vapor. Durante o después de terminar la cocción hay que abrir con cuidado la puerta del horno. A la hora de abrir no inclinarse por encima de la puerta. Hay que recordar que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.

SEGURIDAD

- Preste especial atención a los niños que permanezcan cerca de la cocina. El contacto directo con la cocina activada crea el peligro de quemaduras!
- Hay que asegurarse de que los pequeños electrodomésticos junto con los cables no toquen el horno caliente o la placa de cocción ya que el aislamiento de dichos electrodomésticos no resistirá las altas temperaturas.
- No inserte materias inflamables en el cajón ya que durante el uso del horno pueden incendiarse.
- La cocina no se debe dejar sin supervisión a la hora de freír. Los aceites y las grasas podrían incendiarse debido a su sobrecalentamiento.
- No permita que la placa vitrocerámica quede contaminada y evite el derrame de líquidos. Esto se refiere en particular al azúcar que reacciona con la placa vitrocerámica pudiendo producir un daño irreversible. Las posibles manchas deben eliminarse de inmediato.
- Se prohíbe colocar sobre las zonas de cocción calientes recipientes con el fondo mojado ya que pueden producir cambios irreversibles en la placa (manchas permanentes).
- Use recipientes indicados por el fabricante como aptos para las placas vitrocerámicas.
- No use recipientes de plástico o de papel de aluminio. Éstos se derriten en temperaturas altas y pueden dañar la placa vitrocerámica.
- No se debe encender la placa de cocción sin previamente colocar un recipiente sobre ella.
- No se recomienda dejar objetos de metal, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, así como papel de aluminio, en la superficie de la placa ya que éstos pueden calentarse.
- Se prohíbe el uso de recipientes con bordes afilados que puedan dañar la placa vitrocerámica.
- En la puerta del horno en posición abierta no se deben colocar recipientes cuyo peso supera los 15 kg y en la placa vitrocerámica los que pesan más de 25 kg.
- No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que pueden dañar la superficie y provocar roturas del vidrio.
- Se prohíbe introducir en el cajón recipientes o bandejas calientes (por encima de 75°C), así como materias inflamables.
- No use la cocina si observa que no funciona correctamente. Todos los defectos deben reparados solamente por la persona que tenga permisos adecuados.
- En caso de una avería técnica, es obligatorio desconectar la alimentación eléctrica de la cocina.
- El dispositivo debe ser usado solamente para fines para los cuales fue diseñado. Todos los demás empleos (por ejemplo, calentamiento de habitaciones) deben considerarse como inadecuados y peligrosos.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

Al usar la energía de forma responsable gastamos menos dinero y contribuimos en proteger del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica y lo podemos conseguir siguiendo los siguientes consejos:

- **Usar recipientes adecuados para la cocción.**

Los recipientes de fondo plano y grueso permiten ahorrar hasta 1/3 de energía eléctrica. ¡Hay que acordarse de la tapa, de lo contrario, el consumo de la energía eléctrica aumenta hasta cuatro veces!

- **Usar recipientes de cocción adecuados al tamaño de la zona de cocción.**

El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la zona de cocción.

- **Cuidar de la limpieza de las zonas de cocción y de los fondos de los recipientes.**

La suciedad perturba la transmisión de calor, y una suciedad quemada muchas veces se deja eliminar tan sólo usando medios que afectan al medio ambiente.

- **Evite comprobar los platos con excesiva frecuencia .**

No abra demasiadas veces la puerta del horno al no ser necesario.

Apagar a tiempo y aprovechar calor residual.

En caso de largos tiempos de cocción, apagar las placas unos 5-10 minutos antes de terminar la cocción. De este modo se puede ahorrar hasta un 20% de energía eléctrica.

Use el horno solamente en caso de preparar muchos platos.

La carne que pesa menos de 1 kg se prepara con más ahorro en la placa.

- **Empleo de calor residual del horno.**

En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es necesario desconectar el horno a 10 minutos antes del tiempo.

¡Advertencia! En caso de usar el programador hay que introducir los tiempos relativamente más cortos de la preparación de platos.

- **Uso del tostador con la función de aire caliente encendida.**
- **Apertura cuidadosa de la puerta del horno.** El calor se sale por las suciedades que se encuentran en la puerta del horno. Lo mejor es eliminarlas inmediatamente.
- **No empotrar la cocina cerca de los neveras frigorificos/ congeladores. En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin necesidad.**

DESEMBALAJE

Para daños en el transporte, el producto ha sido fue protegido con un embalaje. Después de desembalar el producto le rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea nociva para el medio ambiente

Todos los materiales empleados para embalar no son nocivos para el medio ambiente, en un son 100% reciclables y llevan su respectivos símbolos.

¡Advertencia!Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) a la hora de desembalar deben guardarse lejos del alcance de los niños

RETIRO DE USO

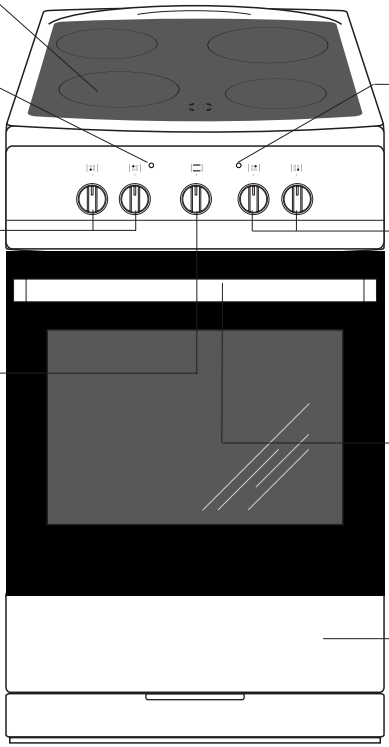
Este aparato producto está marcado con el símbolo de un contenedor para desechos tachado de acuer- do con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley polaca española sobre el equipo eléctrico y electrónico gastado.

Dicho símbolo informa que este aparato, pasado el periodo de su uso, no debe ser eliminado junto con los demás desechos domésticos.

El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger aparatos eléctricos y electrónicos gastados. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos.

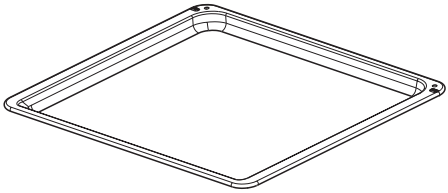
El procedimiento adecuado con los aparatos eléctricos y electrónicos gastados ayuda a evitar las consecuencias nocivas para la salud humana y para el medio ambiente, procedentes de la presencia de componentes peligrosos y almacenamiento y procesamiento incorrectos de estos aparatos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

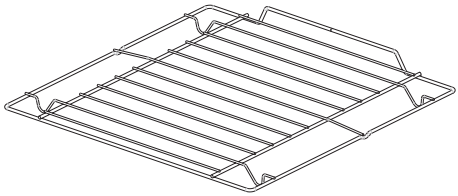

Placa vitrocerámica
Indicador luminoso del regulador de temperatura
Indicador luminoso de funcionamiento de la cocina
Mandos de control de las zonas de cocción
Mando del regulador de temperatura,
Mando de selección de las funciones de horno
Mandos de control de las zonas de cocción
Asa de la puerta del horno
Cajón

CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

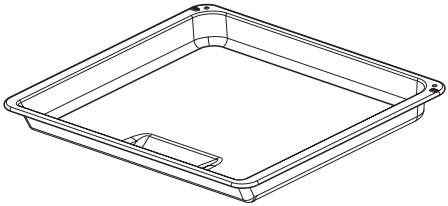
Accesorios



*Bandeja estándar**



Parrilla estándar



*Bandeja profunda**

* en modelos seleccionados

INSTALACIÓN

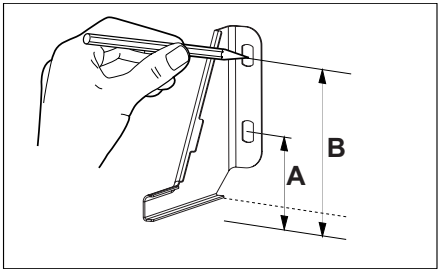
Montaje de la cocina

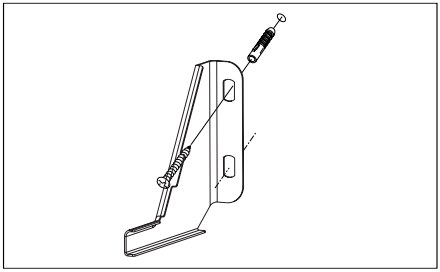
- El recinto de la cocina deberá estar seca y bien ventilada y tener una ventilación adecuada en el lugar de colocación de la cocina deberá garantizar libre acceso a todos los elementos de control.
- La cocina está marcada con la letra Y (estándar Y), que significa que pude estar pegada por un lado a un mueble alto o a la pared. Los muebles para empotrar deben tener el revestimiento y los pegamentos resistentes a la temperatura de más de 100°C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podríasufrir deformaciones o podría despegarse.
- La cocina debe colocarse en un suelo duro y nivelado (no colocarla sobre una base).
- Las campanas extractoras deben montarse según las indicaciones contenidas en sus correspondientes manuales de uso adjuntas.
- Antes de empezar a usar la cocina, ésta debe nivelarse, lo cual tiene especial importancia para la distribución homogénea de aceite en la sartén.

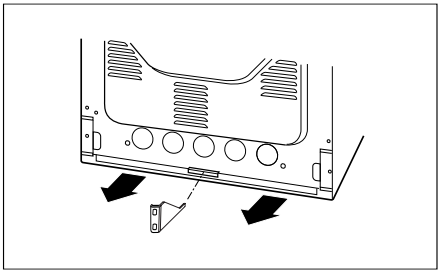
  Para esto sirven las patas niveladoras a las que se podrá acceder al sacar el cajón. Rango de regulación +/- 5mm.

Instalación del bloqueo contra el vuelco de la cocina.*

El bloqueo se instala para evitar que la cocina se caiga al suelo. Gracias al bloqueo que protege contra el vuelco de la cocina, el dispositivo no se caerá si, por ejemplo, un niño intenta subir la puerta del horno.







Cocina altura: 850 mm
A=60 mm
B=103 mm
Cocina altura: 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

* en modelos seleccionados

Conexión de la cocina a la instalación eléctrica

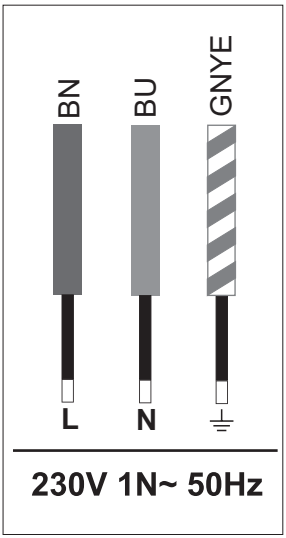
¡Advertencia!
Sólo un instalador cualificado que cuente con los permisos adecuados puede efectuar la conexión a la instalación. No está permitido modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por su cuenta.

La placa está adaptada por el fabricante para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotada de un cable de conexión 3 x 4 mm^2.

¡Advertencia!
La instalación eléctrica que alimenta la cocina debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en casos de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión de la cocina a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el "certificado de conexión de la cocina a la instalación eléctrica" (el cual se encuentra en la garantía).
Cualquier otra forma de conexión de la placa distinta a la mostrada en el esquema puede provocar una avería en la misma.

Esquema de conexiones posibles
¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V.
¡Advertencia! Cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⏚ PE.



Cable de fase L: BN - marrón
Cable neutro N: BU - azul
Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **40A**.

El tipo recomendado para el cable de conexión es: **H05VV-F, 3 x 4mm².**

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra algún tipo de deterioro, deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar riesgos.

FUNCIONAMENTO

Antes de poner en marcha la cocina por primera vez

- elimine los elementos de embalaje, vacíe el cajón, limpie la cámara del horno y la placa de cocción para eliminar los agentes químicos de protección aplicados en fábrica,
- saque los accesorios del horno y lavelos en agua templada con lavavajillas y una balleta suave.
- ponga la ventilación de la cocina o abra la ventana,
- caliente el horno (en la temperatura de 250°C, durante unos 30 minutos), elimine la suciedad y lavelo minuciosamente, las zonas de cocción de la placa deben calentarse durante 4 minutos sin colocar el recipiente.
- Realizar las acciones de manejo del aparato contemplando las indicaciones de seguridad.

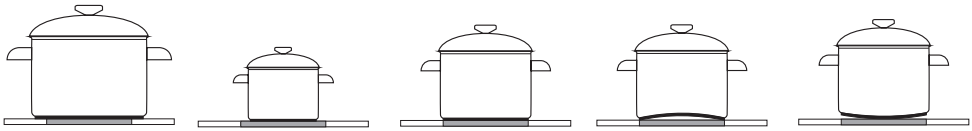
El interior de horno debe lavarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.

FUNCIONAMENTO

El control del trabajo de las zonas de cocción de la placa vitrocerámica.

Selección del recipiente

Un recipiente seleccionado de manera adecuada debe tener el tamaño y la forma del fondo aproximadamente igual a la superficie de la zona de cocción a usar. Para recipientes ovalados se usa una zona de cocción especial ampliada, con las dimensiones de 140x250. **No usar recipientes de fondo cóncavo o convexo** . Hay que asegurarse de que el recipiente siempre tenga su tapa correspondiente del tamaño adecuado. Se recomiendo usar recipientes con el fondo redondo y grueso.
Las superficies sucias de las zonas de cocción y de los dificultan la transmisión del calor impiden que el calor.

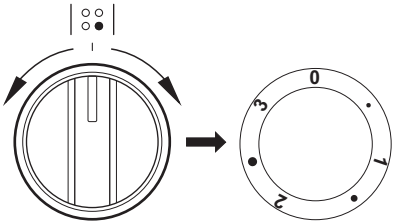


MAL *MAL* *BIEN* *MAL* *MAL*

Selección de la potencia

Las zonas de cocción tienen la potencia variable. La potencia puede regularse gradualmente, girando el mando a la derecha o a la izquierda.

Las distintas posiciones del mando.



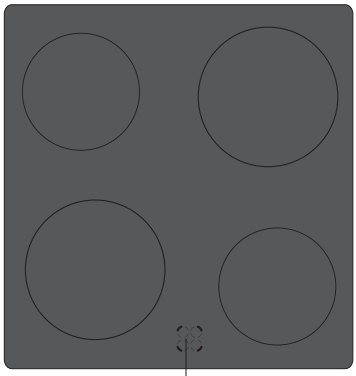
- ***0*** Apagado
- Mínimo, calentamiento
- ***1*** Cocción lenta de verduras
- Cocción de sopas, platos de más volumen
- ***2*** Fritura lenta
- Asado de carnes y pescados
- ***3*** Máximo, calentamiento rápido, cocción rápida, frito rápido

FUNCIONAMENTO

Indicador de calentamiento de la zona

Si la temperatura de la zona de cocción supera a los 50°C, el indicador se ilumina. En cuyo caso no se debe tocar la zona referida

Una vez desactivado el calentamiento de la zona de cocción, durante unos 5-10 minutos. ésta todavía tiene la energía de calor acumulada, la cual puede utilizarse p.ej. para calentar o mantener los platos calientes.



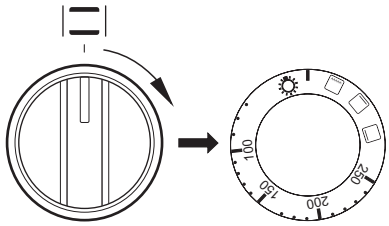
Indicador de calentamiento de la zona

FUNCIONAMENTO

Las funciones del horno y su manejo.

Horno de convección natural (convencional)

El horno puede ser calentado por medio del calefactor superior e inferior. El control de trabajo del horno se realiza por medio del mando que sirve de interruptor del tipo de trabajo integrado con el regulador de temperatura,



Las posibles posiciones del mando

Iluminación independiente de horno
Al mover el mando a esta posición iluminaremos del la cámara de horno.

100-250 °C
Calentador superior e inferior activados
Calentamiento convencional. El termostato permite fijar la temperatura en un rango de 100°C a 250°C Sirve perfectamente para preparar repostería, carne, pescado, pan, pizza (es necesario precalentar el horno y) y hornearal nivel adecuado.

Calefactor inferior encendido
En esta posición, el horno realiza calentamiento solamente con el uso del calefactor inferior. Indicado para asado de pasteles por debajo (por ejemplo, pasteles húmedos y rellenos con frutas).

Calefactor superior encendido
En esta posición permite realizar el calentamiento del horno solo a través del calefactor superior. Indicado para dorado de pasteles, asado por arriba, asado adicional.

Tostador activado
Grill se usa para gratinar pequeñas porciones de carne: filetes, escalope, pescado, tostadas, chorizo, gratín (el espesor del plato tostado no deberá ser superior que 2-3 cm, durante el asado hay que darle la vuelta).

Para poner en marcha elhorno, es necesario:

- fijar las condiciones requeridas de trabajo, la temperatura y la forma de calentar,
- fijar el mando en la posición requerida, moviéndola hacia la derecha.

Cuando conectamos el horno se iluminan dos indicadores: amarillo que indica quel el horno está conectado, la roja que se está calentando. Cuando se pague el horno abrá alcanzado la temperatura seleccionada. Si las recetas recomiendan meter los platos en el horno precalentado hay que hacerlo justo después del primer de que se apague.. Durante el asado el funcionamiento la lámpara luz roja de vez en cuando se encenderá y apagará esto indica el manteniemiento de la temperatura de consigna (la temperatura dentro de la del horno). La luz amarilla también se p ilumina en la posición del mando “Iluminación “ situar el mando en la posición 0, girándolo hacia la izquierda, la luz indicadora deberá apagarse.

FUNCIONAMENTO

Uso del grill

El proceso de tostado o asado al grill se hace como consecuencia de actividad de los rayos infrarrojos, emitidos por el calefactor del grill calentado al rojo.

Para conevtar el grill es necesario:

- poner el mando del horno en la posición ,
- calentar el horno durante unos 5 minutos (con la puerta cerrada del horno).
- situar la bandeja con el plato en el adecuado nivel de trabajo del horno y en caso de asar en parrilla, situar al nivel directamente inferior (por debajo de la parrilla) la bandeja para la grasa,el horno se mantendrá más limpio.
- cerrar la puerta del horno.

Para la función de dorado y tostado fuerte poner la temperatura máxima en 210 ºC y para la función grill con ventilador en 190 ºC como máximo.

¡Advertencia!
El tostado o asado debe ser realizado con la puerta del horno cerrada.

En caso de usar elgrill las partes accsesibles pueden calentarse. Se recomienda no permitir a los niños acercarse al horno.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL HORNEADO

Preparación de pasteles

- se recomienda preparar pasteles en las bandejas incluidas en la cocina,
- se pueden también preparar pasteles en otras bandejas que puedan situarse en la rejilla, para se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo,
- no recomendamos el uso de moldes y bandejas para pasteles con superficie clara y brillante, en caso de usar el calentamiento convencional (calefactor superior + inferior) el uso de este tipo de formas puede hacer que el fondo del pastel no esté bien hecho,
- antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar preparación del pastel con palito de madera, que se ha cocido adecuademente. Puede pincharse con un palillo de madera y este deberá salir seco y limpio.
- se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagar el horno durante unos 5 minutos,
- los parámetros de la tabla de recetas son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- en caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla les sugerimos seguir el manual.

Asado de carnes

- en el horno se recomienda cocinar preparar las porciones de carne de más de 1kg, las pnes más pequeñas es mejor cocinarlas en la placa
- para asar se recomienda usar recipientes refractarios con asas resistentes a las altas temperaturas,
- en caso de asar en la, se recomienda colocar una bandeja en el nivel inferior con un poco de agua,
- al menos una vez, a la mitad del asado se recomienda dar la vuelta a la carne y durante el asado hay que echar sobre la carne la salsa de la bandeja o con agua caliente con sal - NO se debe echar agua fría sobre la carne.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL HORNEADO

Horno de convección natural (convencional)

Tipo de plato	Función de horno	Temperatura °C	Nivel	Tiempo [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

*los tiempos dados se refieren al asado en recipiente de cocina

¡Importante!
Los parámetros de la tabla de recetas de la puerta interior son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.

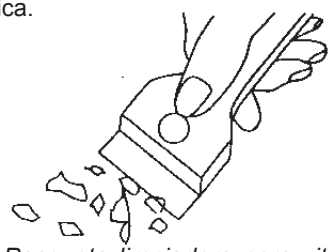
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

El cuidado del usuario por mantener limpia la cocina y su mantenimiento adecuado influyen de forma notable en la prolongación del periodo de su funcionamiento sin averías.

Antes de empezar la limpieza hay que apagar la cocina teniendo en cuenta que todos los mandos se encuentren en la posición "●" / "0". Las actividades de limpieza deberán empezar después de que la cocina se enfríe.

Placa vitrocerámica

- La placa se debe limpiar de forma regular después de cada uso. En la medida de lo posible se recomienda lavar la cocina mientras esté caliente (una vez apagado el indicador de calentamiento del campo). No se debe permitir que la su- perficie de la placa de cocción se ensucie considerablemente, especialmente con residuos quemados provenientes de la comida derramada
- No use productos de limpieza con abrasivos fuertes, tales como polvos con abrasivo, pastas abrasivas, piedras abrasivas, pómez, fibras de acero, etc. Estos pueden rayar la superficie de la placa produciendo daños irreversibles.
  Se prohíbe usar Cillit para fines de limpieza.
- La suciedad fuerte que esté muy pegada a la placa puede quitarse con una rasqueta limpiadora especial, preste atención en no dañar el marco de la placa vitrocerámica.



Rasqueta limpiadora para vitrocerámica

¡Advertencia! Hay que siempre ponerle seguro al filo afilado, cambiando la posición de la parte protectora del utensilio (basta con apretarlo con el pulgar). A la hora de usarlo, hay que tener cuidado para no herirse y no permitir que el utensilio sea usado por los niños.

- Se recomienda el uso de agentes de limpieza o lavado delicados, que cumplan con las indicaciones correspondientes, p.ej. todo tipo de líquidos o emulsiones para eliminar grasas
  En caso de no tener acceso a dichos agentes se recomienda usar soluciones de agua caliente con adición de lavavajillas o productos de limpieza para fregaderos de acero inoxidable.

- Para el lavado y la limpieza de la superficie use un trapo suave y delicado que absorba bien la humedad.
  Después de cada lavado de la placa vitrocerámica, hay que secarla bien.

- Preste especial atención en que la placa vitrocerámica no se dañe, que no se produzcan rayas o desconchamientos profundos por golpes con tapas metálicas de los recipientes u otros objetos de bordes afilados.

¡Importante!

Para la limpieza y mantenimiento no usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

Para limpiar el frente de la cocina (panel de mandos) utilizar solo agua caliente con adición de una pequeña cantidad de líquido lavavajillas o para vidrio. No aplicar crema limpiador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

Horno

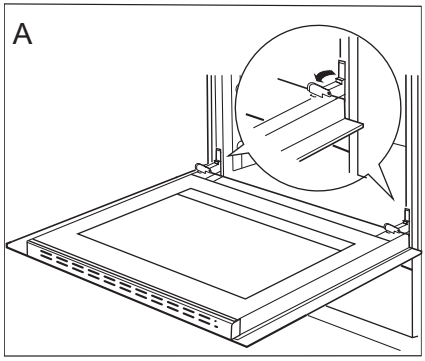
- El horno debe lavarse limpiarse después de cada uso.
- La cámara de horno debe lavarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.
- Los elementos esmaltados del equipamiento de la cocina deben lavarse con una solución de agua caliente con lavavajillas.
- No use líquidos que contengan ácidos orgánicos (p.ej. ácido cítrico) y que puedan producir manchas permanentes o eliminar el brillo del esmalte cerámico.

¡Advertencia! Para la limpieza y el mantenimiento de las partes frontales de cristal no use productos de limpieza abrasivos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

Desmontaje de puerta

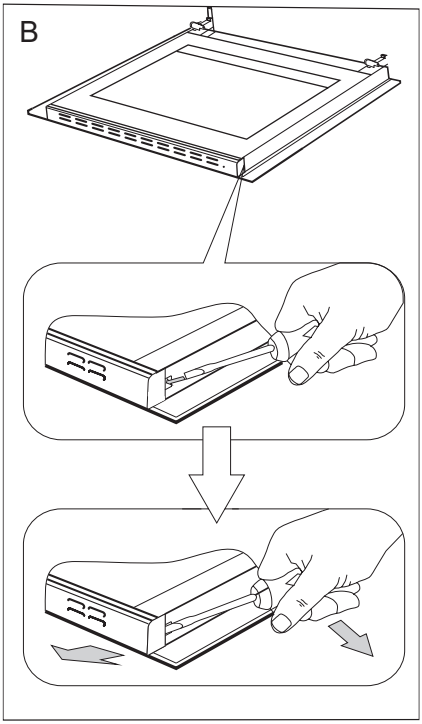
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer lo contrario. A la hora de introducir hay que fijarse de situar correctamente el corte de bisagra en la ranura de la bisagra. Después de meter la puerta en el horno hay que bajar el elemento protector y **apretarlo con cuidado**. Si situamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.

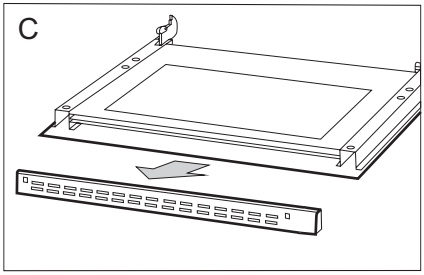


Desmontaje de las protecciones de bisa-

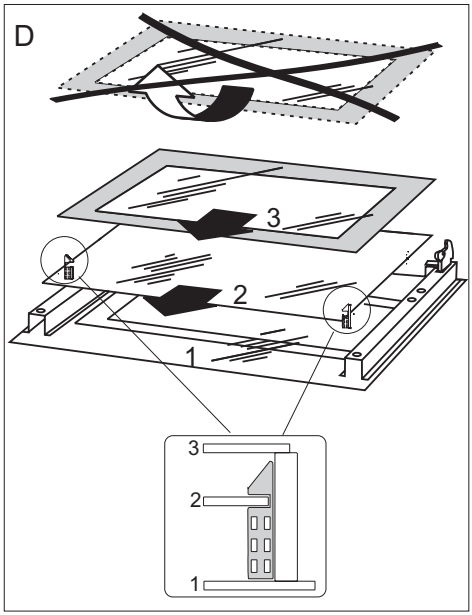
Desmontaje del cristal interno

1. Con un destornillador sacar el panel superior de la puerta y levantarlo por los lados (Fig. B).
2. Desmontar la parte superior de la puerta. (fig. B, C)

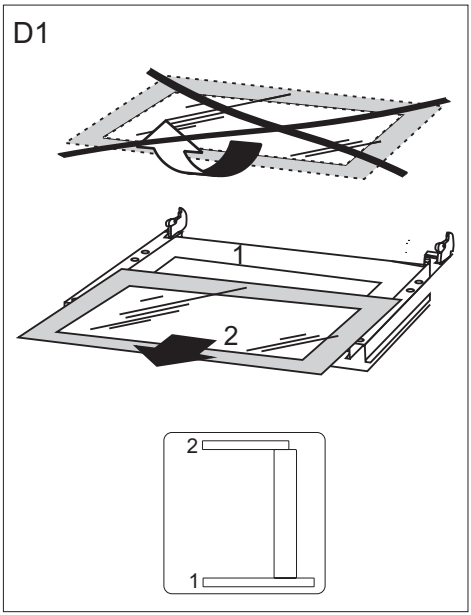




3. Sacar el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) Fig.D y D1.
¡Advertencia! Peligro de daño de los cristales. Hay que sacar el cristal, no levantar hacia arriba.
4. Lavar el cristal con agua caliente y con detergente.
Para volver a montar el cristal hacer todo en orden contrario. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba, las rinconeras abajo.
¡Advertencia! No apretar la parte superior al mismo tiempo por ambos lados de la puerta. Para situar correctamente la parte superior de la puerta, primero adherir el extremo izquierdo a la puerta y apretar el extremo derecho hasta oír "clic". Luego apretar a la izquierda hasta oír "clic".



Desmontaje del cristal interno. 3 cristales.



Desmontaje del cristal interno. 2 cristales.

Revisiones periódicas

Además de las actividades que tengan como fin mantener limpia la cocina, es necesario:

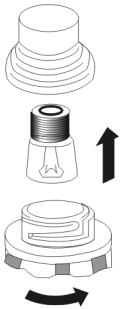
- realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de control y de elementos de trabajo de la cocina. Después del periodo de garantía, al menos una vez a dos años hay que encargar al servicio de mantenimiento realizar una revisión técnica de la cocina,
- eliminar los defectos de funcionamiento descubiertos,
- realizar mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la cocina,

¡Advertencia! Todas las reparaciones y actividades relacionadas con la regulación deberán realizarse por el servicio técnico oficial de la marca

Sustitución de la bombilla de iluminación del horno

Para evitar una descarga eléctrica, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.

- Poner todos los mandos de control en la posición **"●" / "0"** y desconectar la alimentación eléctrica,
- Desenroscar y lavar la pantalla de la lámpara y bien.
- Desenroscar la bombilla de iluminación de la caja y cuando sea necesario reemplazarla por una nueva - bombilla de alta temperatura (300^{0}C) con parámetros:
  - voltaje 230 V
  - potencia 25 W
  - rosca E14.



- Enroscar la bombilla y recordar de situarla exactamente en la caja cerámica.
- Enroscar la pantalla de la lámpara.

SITUACIONES DE EMERGENCIA

En caso de avería:

- desconectar los elementos de la cocina
- desconectar la alimentación eléctrica
- algunas averías son simples anomalías que pueden ser subsanadas el por el mismo usuario, siguiendo las instrucciones de la tabla de abajo; antes de.

PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMIENTO
1.El dispositivo no funciona	Interrupción en la alimentación de energía eléctrica	comprobar que en el cuadro eléctrico de la vivienda todo está correcto
2.No funciona la iluminación del horno	la bombilla está suelta o dañada	atornillar o reemplazar la bombilla fundida (véase el capítulo *Limpieza y conservación*)

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~50 Hz
Potencia nominal	máx. 7,8 kW
Dimensiones de la cocina(alto/ ancho/ profundidad)	85 / 50 / 60 cm

Cumple los requisitos de las normas UE normas EN 60335-1, EN 60335-2-6

Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- *Directiva de baja tensión **2006/95/CE**,*
- *Directiva de compatibilidad electromagnética **2004/108/CE**,*
- *Directiva de diseño ecológico **2009/125/CE***

*y por lo tanto el producto fue marcado CE y tiene **declaración de conformidad** compartida con las entidades supervisoras del mercado.*

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!
Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 29

Description of the appliance 34

Installation 36

Operation 38

Cleaning and maintenance 43

Baking in the oven – practical hints 45

Technical data 50

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibillity of electric shock.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Always keep children away from the cooker.
  While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

- **Ensure heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

Switch off the oven in good time and make use of residual heat.

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

Only use the oven when cooking larger dishes.

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Only grill with the ultrafan after closing the oven door.**
- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

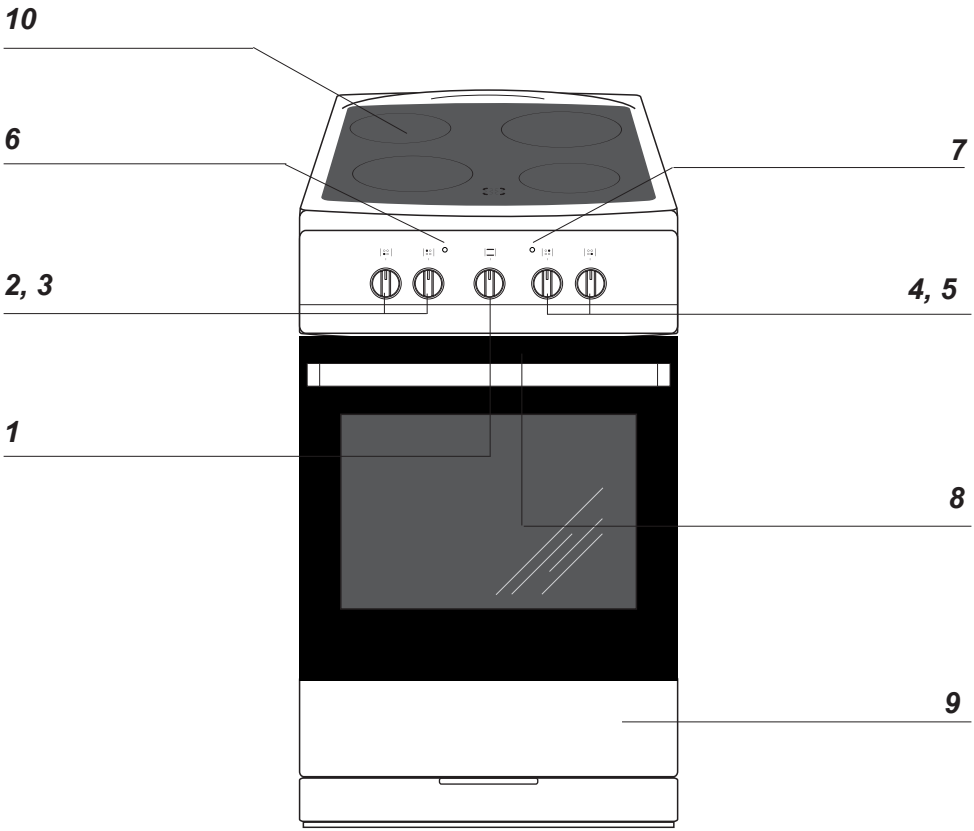
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

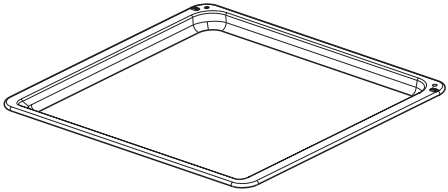
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



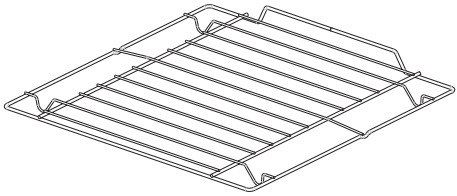
1 *Temperature control knob / Oven function selection knob*
2, 3, 4, 5 *Heating zone control knobs*
6*Temperatureregulatorsignal light*
7*Cooker operation signal light*
8 *Oven door* handle
9 *Drawer*
10 *Ceramic hob*

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

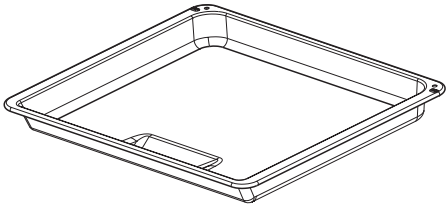
Cooker fittings:



*Baking tray**



Grill grate
(drying rack)



*Roasting tray**

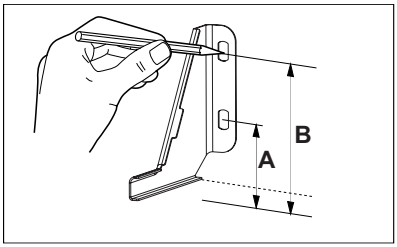
**optional*

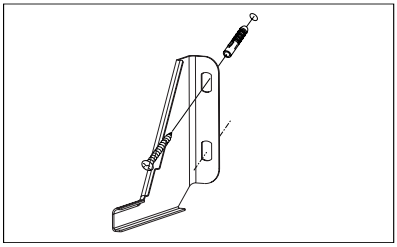
Installing the cooker

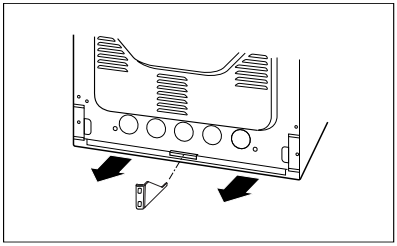
- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.*

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.







Cooker height 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Cooker height 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

**optional*

Electrical connection

Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

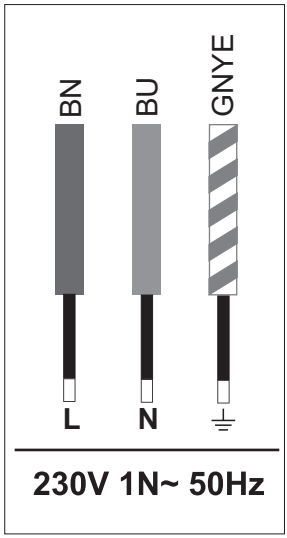
The hob is manufactured to work with a one--phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm^2 connection lead.

The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram
Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **40A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 4mm².

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

Before first use

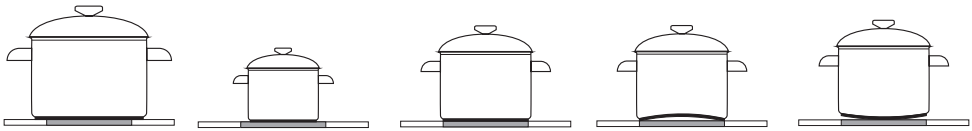
- Remove packaging, empty the drawer, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

OPERATION

Controlling the heating zones of the ceramic hob.

Choice of cookware

Choose a pan with a diameter that is at least as large as the heating zone. For roasting tins there is a special widened heating zone of 140x250. **Do not use pans with a concave or convex base**. Always remember to put a proper cover on the pan. We recommend the use of pans with thick, even bases.
If the heating zones and pans are solied it is impossible to make full use of the heat.



WRONG *WRONG* *RIGHT* *WRONG* *WRONG*

Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left.

0 Switch off

● MIN. Warming up

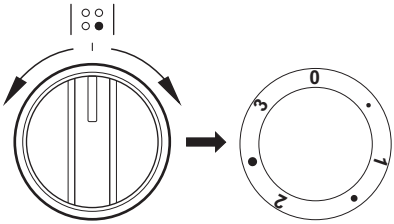
1 Stewing vegetables, slow cooking

● Cooking soups, larger dishes

2 Slow frying

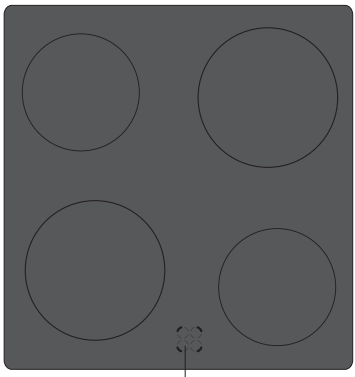
● Grilling meat, fish

3 MAX. Fast heating up, fast cooking, frying



Zone heating indicator

If the temperature of a heating zone exceeds 50°C this is signalled by an indicator which lights up for that zone.
When the heating indicator lights up it warns the person using the cooker against touching a hot heating zone.
For about 5 to 10 minutes after a heating zone is switched off it will still have residual heat that can be used, for example to warm up or keep dishes warm without switching on another heating zone.

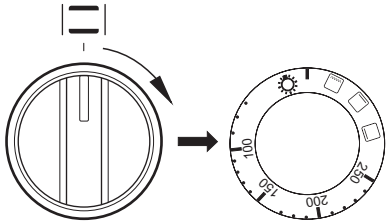


Zone heating indicator

Oven functions and operation.

Natural convection oven (conventional)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, and the grill (if any). The oven is controlled by one knob handling, serving as a work type switch integrated with a temperature regulator.



Possible knob positions

Separate oven lighting
By setting the knob to this position, the lighting inside the oven is switched on. Use, for example, when washing the oven chamber.

Bottom and top heaters on
50-250 °C
The thermostat enables the user to set the temperature within a range from 50°C to 250°C. Use for baking.

Bottom heater on
When the knob is set to this position, the oven is heated using only the bottom heater. Use for, e.g. final baking from the bottom.

Top heater on
When the knob is set to this position, the oven is heated using only the top heater, e.g. use for, final baking from above.

Grill heater on
Setting the knob to this position allows dishes to be grilled on the grate.

Oven on and off

In order to switch on the oven you need to:

- set required working conditions of the oven, its temperature and a mode of heating,
- set the knob to the required position, turning it right.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The yellow signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Switching off the oven – in order to switch off the oven, set the knob to the “0” knob position, turning it left. The signal light should go out.

OPERATION

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 210ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Natural convection oven (conventional)

Type of dish	Oven functions	Temperature °C	Level	Time in minutes
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50

* Baking smaller items

Caution!
The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

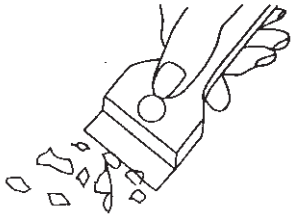
CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "●"/"0" position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particualrly from burnt–on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abbrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
  Do not use the cleaning fluid "Cillit" for cleaning the oven.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.



Scraper for cleaning the hob

Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. In particular, special cleaning products such as COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl–Fix for washing and cleaning and Cera–Fix for maintenance are recommended. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing–up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

Oven

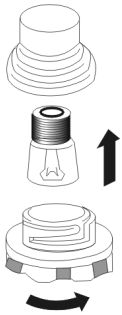
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - thread E14.

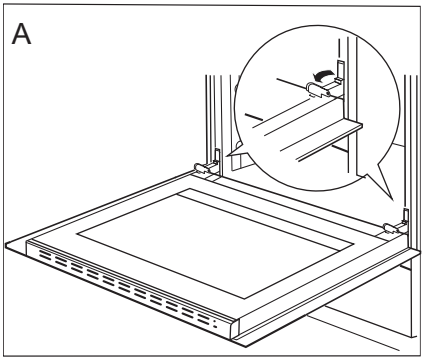


Oven light bulb

- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

Door removal

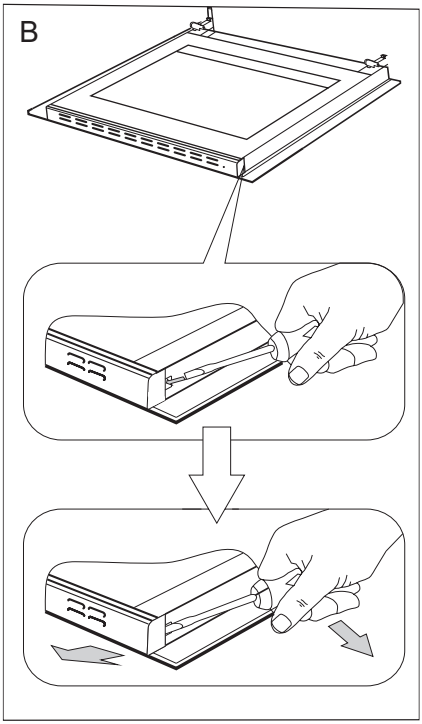
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

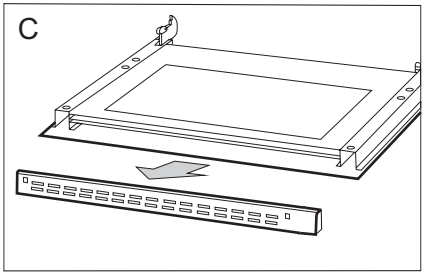


Tilting the hinge safety catches

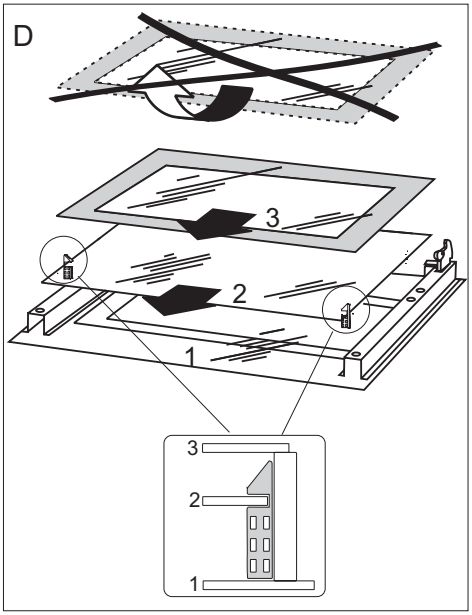
Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

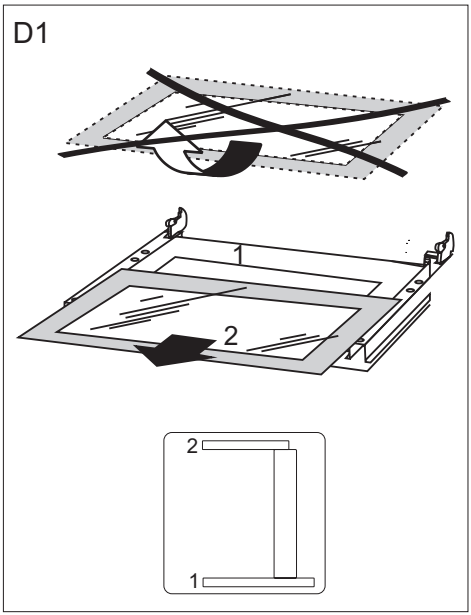




3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Fig. D, D1.
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel.
3 glass panel.



Removal of the internal glass panel.
2 glass panel.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see '*Cleaning and Maintenance*').

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V 1N~50 Hz
Power rating	max. 7,8 kW
Cooker dimensions H/W/D	50/85/60 cm
Complies with EU regulations	EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2006/95/EC****,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2004/108/EC,**
- *Directive on ErP* **2009/125/EC,**

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*